

HIPPAKIRJA

HIPPAKIRJA

Naisten Raittiuskeskus ja Postisäästöpankki toimeenpanivat huhtikuussa 1960 valtakunnallisen nuorisokutsujen suunnittelukilpailun. Kilpailun tarkoituksena oli saattaa sekä nuoret että nuorten vanhemmat syventymään kotikutsuasiaan kutsujen ohjelmaa, tarjoilua, kustannuksia ja tunnelmaa myöten.

Sekä nuorten että varttuneiden kilpailijoiden oli suunniteltava hauskat ja tervehenkiset nuorten kotikutsut. Kutsujen toteuttaminen ei saanut aiheuttaa kohtuuttomia menoja kutsujalle enempää kuin kutsutuillekaan. Kilpailutöihin oli liitettävä eräitä tietoja, joiden avulla arvostelulautakunnalle selvisi mm. tarjoilun laatu ja kustannukset sekä koko kutsujen taloudellisuus, hauskuus ja tervehenkisyys.

Nyt käsissä oleva "Hippakirja" on syntynyt edellä selostetun kilpailun tuottamasta aineistosta. Tehtävän suorittaminen uskottiin toimittaja Hertta Tiitalle, joka on saanut asiantuntija-apua talousopettaja Seija Pukoselta. Kun ei liene tarkoituksenmukaista, että yksityiset nuorten kutsut muodostuisivat jonkin annetun kaavan mukaisiksi, ei kirjassa selosteta kilpailutöitä sellaisinaan, vaan kirjoittaja on käsitellyt niitä vapaasti ja täydentänyt aineistossa olleita puutteellisuuksia.

Kilpailun järjestäjät toivovat "hippaikäisten" nuorten löytävän kirjasesta vihjeitä vastaisiin kutsuihinsa.

NAISTEN RAITTIUSKESKUS POSTISÄÄSTÖPANKKI

Ne ovat minun

Muistan vielä hyvin ajan jolloin äitini järjesti ”Puttepossun nimipäiviä”. Puttepossu — se olin tietysti minä.

Nyt minä olen teini-ikäinen. Aika mukava ikä, muuten. Voi tehdä kaikenlaista. Niinkuin pitää kutsut ihan itse. ”Kutsut” on mukava sana . . .

Mitäs ne kutsut oikeastaan ovat? Että kutsutaan tuttuja meille ja sitten on hauskaa. Muistan kyllä miten se entinen Puttepossu odotti nimipäiväänsä ja lahjoja, joita ilman vieraiden ei sopinut ovensuulle ilmaantua. Ja jäätelöä ja äidin leipomaa kakkua. Leikittiin ja riideltiin palikoista ja joku kaatui ja itki ja sitten äidit tulivat hakemaan vieraat lapset pois. Nyt minun kutsuni eivät enää olisi sellaiset. Mutta minkälaiset sitten?

Tietysti ne voivat olla pelkkä riemukas rasti arjen lomassa — hiukan tarjoilua, puheensorinaa ja hiukan tanssia. Tai ”tule sellaisena kuin olet”-kutsut. Vaikka minä kyllä epäilen että meidän poppoo tulisi farmareissa joka iikka! Entäpä jos kutsuillani olisi jokin tarkoitus? ”Kutsut Kalevalan kunnioittamiseksi poppoomme keskuudessa” vaatii rohkeutta mutta filosofoimmehan me nuo-

KUTSUNI

risokahvilankin pöydän ympärillä! Tai ”Kuutamoa Lin Jutangin tapaan”. Jutang sanoo että kuutamoa on katseltava verannalta hyvien ystävien seurassa ja vaihtaen mietteliäitä ajatuksia. Meidän poppoomme kielelle käännettynä se merkitsisi poppoota istumassa lattiatyynyillä kuun valaisemassa huoneessa ja riimittelemässä elämän suuruudesta ja ihmisen pienuudesta ja muista kuunmaisemanomaisista asioista. Mutta seuraavissa kutsuissani heijastuisi valo jälleen kirjavan ilmapallokimpun lävitse kymmeninä värikiiloina nauravan, hupakoivan, ihanasti nuoren poppoomme ylitse. Äärestä ääreen — ja siltä väliltä — eikö juuri se olekin meidän ikämme etuoikeus!

Kutsuista näkyy voitavan tehdä melkein millaiset vain. Juhlien laadun ratkettua ovat vielä jäljellä tarjoilu ja muut käytännölliset puuhat. Auttaisikohan äiti . . . vai koettaisinko selvitä niistäkin itse? Jos ne kerran ovat minun kutsuni —

Tietysti niistä tulee m i n u n kutsuni!

Siispä minun on itse yritettävä purra pähkinänikin — ajatellaanpa asiaa, sanoi matikanmaikka!

Mitkä kutsut järjestäisin?

Nimipäiviä, vappua ja juhannusta voi tietysti aina viettää kotikutsuilla. Mutta ne ”tarkoituskutsut”? Puraisenpa ensimmäistä pähkinääni vaikka näin:

LUKUKAUDEN ALKAJAISET — vähän aabeeceen ja laskutikun tunnelmaa arjenrastiksi



SAUNARETKI HUVILALLE — saunamakkaraa kiukaalla, jälkiruoaksi takkatunnelmaa



SYYSKUKKIEN SADONKORJUU — silmänruokaa, kukkienasettelukilpa



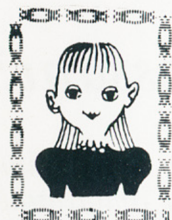
KUUTAMOVALVOJAISET — lattiatyynyt ja riimejä



IHAN TAVALLISET TANSSIAISET — mitäpä tavallisesta voisi muuta sanoa kuin kuten tavallista



KUTSUT ISOÄIDIN TAPAAN — vieraat pukeutuneita, tytöillä rannepitsiä ja riipuskelloja ja muuta asiaankuuluvaa, pojat monokkeleineen silkkipytty päässä. Varsinaiset NAAMIAISET ovat asia erikseen — mikä, muuten estäisi rajoittamasta aihepiiriä vaikkapa "Greta Garbolla on kunnia kutsua Teidät..."; jokainen pukeutuisi tietysti joksikin filmitähdeksi.





HISTORIAN HENKILÖIDEN kohtaaminen luonani saattaisi olla hyvin mielenkiintoinen tilaisuus. Voisin pitää myös ylihienot *DIPLOMAATTIKUTSUT*. *NYYTTIKESTIT* on vanha, aina hauska ajatus, silloinhan "koko kansa" joutuu vuorollaan keittiöpuuhiinkin ja yhdessä se vasta hauskaa on! Muunnelmana voisi järjestää *HYVÄNTEKEVÄISYYSKUTSUT* — vaikkapa siinä pikkujoulun tienoilla; jokainen vieras toisi antinsa äidin kummikerhon tai lastensairaalan, raajarikkoisten kodin tai vanhainkodin joulupakettiin.



Järjestettäessä "*KUTSUT KALEVALAN KUNNIOITTAMISEKSI POPPOOMME KESKUUDESSA*" ilmoittaisin itsekullekin kutsukortilla, mitä kalevalaista hahmoa asianomaisen on esitettävä. Tänä modernisoinnin aikakautena ei pukeutumalla muuntautuminenkaan olisi tuiki välttämätöntä — voisimmehan me yrittää tuoda Ainot ja Lemminkäiset ja Joukahaiset tähän päivään à la tämäpäivä nähdäksemme miten sana mittelee tekniikan aikakautta vastaan.



"*KANSATIETEELLISET KUTSUT*" toisivat luokseni eri maiden asuihin ja tapoihin sonnustautuneita vieraita. Aihe vaatisi kenties kirjastossakäyntejä, mutta eiköhän tulos hauskasti vastaisi vaivannäköä!



Palmusunnuntain voisi aloittaa yhteisellä kirkossakäynnillä ja sen päälle suoritettavalla reippaalla *KISSOJENETSINTÄRETKELLÄ*. Lämpimien seinien sisällä sitten maistuisi tuoremehu tai tee laulun höystämänä. Tällaisen "pyhäisen päivän kutsut" sopivat mainiosti kirkonkylän lähellä sijaitsevalle huvilalle tehtävän retkenkin aiheeksi.

Mitä minun aina on otettava huomioon kutsuja järjestäessäni?

Ensiksi tietysti äiti ja isä: lupa on saatava. Sitten — eiköhän se vain koske minuakin — hyvien tapojen mukainen ilmoittaminen naapureille sen jälkeen, kun ajankohdasta on päätetty. Vielä: millainen "määräraha" ja huoneistotila ovat käytettävissäni? Nämä nähdäkseni ovat kutsujen kuin kutsujen muuttumattomat suureet.

Meidän poppoon vanhemmat ovat mukavaa väkeä ja ovat aina osoittaneet ymmärtävänsä meitä nuoria, olkoon sitten kysymyksessä uuden kiekon hankkiminen tai ensimmäisen hippapuvun saanti. Kunhan *suunnittelen kutsuni lomapäivää vasten ja ajaksi, jolloin koulussa ei ole kokeita,* uskon heidän kyllä mielellään luvan antavankin. Puremisen tuska kohdistuukin enemmälti pähkinään numero kaksi: *saako perhe olla kutsuillani mukana,* vai pitäisikö heille ehdottaa teatteriinmenoa tai sukulaisvierailua samaksi illaksi?

Tiedän kyllä että jotkut "ajavat" vanhempansa pois kotoa — minusta vain asiassa on hiukan ikävä maku. Meidän poppoo on reilu ja kiva. Jotkut pojista tosin polttavat tupakkaa, mutta minusta on sääli että ovat tulleet aloittaneeksi! Sitä pojat itsekin usein sanovat. Jos heitä aristuttaa vanhempieni aikana ottaa savukerasiaa esille, on se heille vain terveydeksi. Alkaahan meidän ikäpolvemme jo muutenkin tulla toimeen "vanhusten" kanssa — sitäpaitsi vanhempien ja lasten keskinäinen seurustelu on nykyisin tulossa yhä enemmän muotiin. Mitähän, jos jättäisin koko kysymyksen äidin ja isän itse ratkaistavaksi? Puttepossun aikaan äiti tarjoili ja isä esitti taikatemppuja... voisihan isä nyt puolestaan tarjoilla vaikkapa viimeisen iltapalan (luulen että hän on niin utelias että mielellään sen tekisikin!); siitä tulisi jymyyllätys vierailleni. Ja äiti? Jossakin

”kuolleessa vaiheessa” äidin pelkkä mutkaton mukaantulo voisi vaikuttaa vapauttavasti taikatempun tavoin — ja hassua kyllä, tuollaisia pakkohiljaisuuksia tuntuu iän mukana vain tulevan lisää. Aikuisten kutsuilla niitä kyllä riittää, sen olen huomannut —.

Vuokratalojen järjestyssäännöissä sanotaan, että juhlien pidosta on syytä ilmoittaa naapureille. Arvelenpa olevani jo niin vanha, että se koskee minuakin — silloinkin, kun juhlani loppuvat jo klo 22:n tienoilla. Hyvä naapurisopu on kullan arvoinen, sanoo äiti usein.

Tarjoilun järjestäminen on ehkä hieman mutkikkaampi juttu kuin aikuisten kutsuilla. Ei riitä pelkästään se että vanhempani ovat antaneet luvan toverieni kutsumiseen kodin seinien sisäpuolelle, heidän kanssaan on myös sovittava kustannuksista. Tarjoilusta koetankin selvitä mahdollisimman laihan budjetin turvin. Minun on vaikea kuvitella mitään tiettyä, sopivan kohtuullista markkamäärää, koska mahdollisuudet eri puolilla maata, kaupungissa ja maaseudulla ovat erilaiset. Mielestäni teini-ikäisten kutsuihin ei kuulu pöytiä notkuttava lajirunsaus eivätkä valmistukseltaan monimutkaiset tarjottavat. Viimeksi mainittuja tahdon välttää jo senkin vuoksi koska minun nuorena ja jokseenkin vähin taidoin olisi suoriuduttava järjestelyistä mahdollisimman suuressa määrin omin voimin. Makeistarjoilusta aion selvitä lakritsilla, rusinoilla ja pähkinöillä.

Kyökistä ullakolle on tilaa kodissa kuin kodissa, mutta ratkaisevaa on jo hyvissä ajoin yhdessä vanhempien kanssa päättää, mikä osa siitä on minun kutsujeni käytettävissä. Tilastahan riippuu sekä erilaisten kutsujen järjestämisen mahdollisuudet että ennen kaikkea vieraideni lukumäärä. Olohuoneesta on parasta siirtää pois konstikkaimmat huonekalut ja pöytien parhaat koriste-esineet. Jos aiomme tanssia, on syytä ajoissa keskustella äidin kanssa myös lattiasta; ehkä maininta ”nilkkasukat mukaan” on silloin paikallaan kutsukortin jossakin laidassa. Siinä tapauksessa, että saan käyttööni pelkästään perheen keittiön, voi nasevan ja tarpeeksi ympäristöön sulautuvan koristelun keksiminen tuottaa hiukan päänvaivaa — mutta oikean motiivin löydettyäni arvelisin sellaisista kyökkikutsuista voivan muodostua koko kauden nastakemut!

Emännän ja isännän osa

Oikeilla kutsuilla täytyy tietysti olla emäntä ja isäntä. Emäntä toivottaa vieraat tervetulleiksi, huolehtii heidän viihtyisyydestään ja tarjoilun sujuvuudesta. Silloin kun pöydässä on määrätty istumajärjestys, sijoitetaan emännän oikealle puolelle arvokkain miesvieras — arvokkain naisvieras istuu isännän oikealla puolella. Tarjoilu alkaa kunniapaikalla istuvasta naisvieraasta, sitten tarjotaan isännän toisella puolella istuvalle naiselle ja niin istumajärjestyksessä edelleen, isännälle viimeiseksi.

Isännän tehtävä on auttaa vieraita eteisessä — hän varmistaa hyvissä ajoin, että vaatepuita on riittävä määrä ja että käytettävissä on tuoli tai pari päällyskenkien pukemista varten. Jos on suunniteltu jotakin ohjelmaa illaksi, sopivat isäntä ja emäntä jo etukäteen, kumpi milloinkin esittää sen alkavaksi.

Järjestäessäni omat nuortenhippani minulla ei luonnollisestikaan ole partneria omasta takaa — lainaan sellaiseksi samanikäisen sisarukseni tai jonkun miellyttäväkäytöksisen toverin omasta poppoostamme, mikäli en yksinkertaisesti itse hoida sekä isännän että emännän osuutta.

Kun kutsut kerran on päätetty pitää, lankeaa juhlien järjestäjän osalle yhtä ja toista muutakin kuin pöytäjärjestyksestä huolehtiminen. Ensin on suoritettava vieraiden valinta — kuinka monta ja ketä? — heille on lähetettävä kutsu; keittiöpuoli on suunniteltava; huoneistoa ehkä koristeltava, pöydän ulkoasu otettava pohdinnan alaiseksi; mahdollisesta ohjelmasta päätettävä — ja pari ajatusta sietää uhrata myös illan päättymishetkelle ja jälkisiivoukselle.



Ohjelmaa en koskaan laadi summamutikassa — onnistumisen ensimmäinen edellytys lienee että valitsemani aihe todella kiinnostaa vieraitani. Onnellisimmassa tapauksessa sellainen onkin ikäänkuin jo ilmassa odottelemassa. Jos taas joudun suorittamaan aiheiden karsintaa, on minun ensin selvitettävä itselleni, järjestänkö pienen suljetun piirin kemut; onko kysymys naistenkutsuista; aionko kutsua kerhoni tai luokkani pojat "kaverikatselmukseen". Jos järjestän sekakutsut, kuuluu kysymys numero yksi: tanssimmeko? Mitä enemmän aikaa tanssille varataan, sitä lyhyemmäksi muodostuu muu ohjelma.

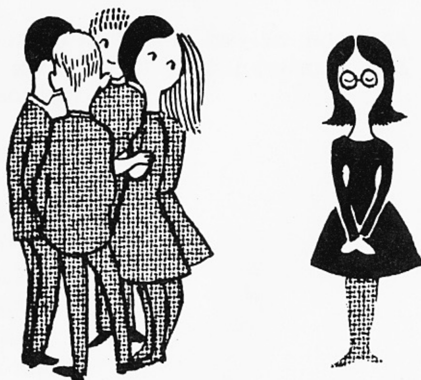
Mitä vähemmän tanssia, sitä enemmän muuta ohjelmaa. Yhdistelmä leikkiminen-tanssi vaatii sekin valmistelua. Minun on turha kuvitella leikistä tulevan mitään ellen ole tarkoin etukäteen valinnut leikkiohjelmaani ja myös syventynyt siihen. Onnistuakseen vaatii leikkiminen oman leikinohjaajansa. Sellaisena voi toimia joku vieraistanikin kunhan vain ajoissa sovin asiasta hänen kanssaan.

Kaverikutsut juontuvat usein meren henkeen, saunomisen tai moottoripyörähankinnan ympärille. Joskus on kerho askarrellut kuukausi- ehkä vuosikaupalla jonkin mekaanisen tai muun aiheen kimpussa. Tällöin suoriudutaan tarjoilupuolesta ehkä parhaiten reippaassa retkeilyhengessä; ohjelmana voi olla harrastetun alan erikoislehden artikkelin herättämä keskustelukin. Mutta mikäpä estäisi ottamasta esille myös joitakin ajankohtaisia keskustelunaiheita — rainaa — lyhytfilmiä — musiikkia? Riippuu pelkästään vierasluettelosta, minkä sävyn ilta saa.

Sama pätee luonnollisesti myös "naiskutsuihin" nähden. Yhtä hyvin kuin viimeiset iskelmäsuosikit äänilevynäytteineen voivat kahvipöydän ääreen astua aiheet sellaiset kuin ammatinvalinta — erilaiset järjestöt ja liittyminen niihin — raittiuskysymys toveripiiriä valittaessa — tai: "onko minun syytä kääntyä kosmetologin puoleen ihoni vuoksi?" Aiheita kyllä riittää.

Mielenkiintoinen vierailija jolla on jotakin yleispätevää sanottavaa — ammattialantuntija — pappi — geologi — nuorisotyöntekijä — taiteilija — kosmetologi — voi antaa mielihyvin vastaanotetun erikoisleiman kaveri- tai naiskutsuille! Onko tällaisia henkilöitä tuttavapiirissäni?

Vieraiden valinta tuottaa joskus päänvaivaa. Meidän poppoo siirtyy vuodesta vuoteen yhdessä luokalta toiselle. Tunnemme toisemme kuin viisi sormeamme — hassua kylläkin, nimenomaan juuri viisi nyt kun Liisun perhe otti ja muutti muille maisemille. Vaikka poppoo on minulle läheinen, itsestään selvä asia, tuntuu kuitenkin siltä, että paitsi Liisun tilalle — ainakin tanssia ajatellen — tarvittavaa juhlalisäjäsentä, tarvisisin kutsuihini muitakin kuin heidät. Jos järjestetään kyökkikutsut, mahtuisi mukaan hät'hätää yksi tai pari enemmän. Jos äiti lupaa käyttööni olohuoneen, suuremmista tiloista puhumatta, tuntuu pelkkä meidän poppoo vähäiseltä. Ja . . . on siinä muutakin: maistuu melkein siltä kuin järjestäisin juhlat itselleni. Kutsuissani pitää olla juhlavampi tuntu kuin pelkän poppoon sattumanvaraisessa koollekäymisessä. Saattaisin pyytää mukaan sitä uutta tyttöä joka vasta on muuttanut paikkakunnalle — hänellä ei varmastikaan ole vielä paljon tuttavia täällä? Masa voisi ehkä esittää meille pari mukavaa kaveria voimisteluseurastaan — silloin meitä olisi 5 poikaa ja 3 tyttöä. Mistä lisää? Maila on meidän luokan mysteeri, sellainen ujo ja hiljainen hissukka. Mitäs jos kutsuisin hänet? Jos poppoo panee vastaan, sanon, että nämä ovat minun kutsuni ja ettemmehän loppujen lopuksi edes tiedä, millainen hän on ja että kenties saamme kiitokseksi nähdä joutsenen kuoriutuvan ankanpoikasen höyhenistä! Koskaan ei voi tietää . . . Ja vielä yksi — poppoon tytöt saavat ehdottaa. Silloin meitä on viisi ja viisi. Toisaalta: miksi aina tasaparit? Eihän poppoommekaan "seurustele" pareittain; Liisan muutto ei aiheuttanut mitään tasapainohäiriöitä viisikossamme. Jos joku kutsutuista ei saavu tai jostakin ilmaantuu mielenkiintoinen vierasehdokas lisää, ei se muuta tilannetta: meitä on siis yhdeksän tai yksitoista, siinä kaikki. Riittäisiköhän määrärahanikaan sen useammalle? Täytynee palata asiaan uudestaan sitten kun tarjoilupuolesta on syntynyt jonkinlainen budjetti.



Mitä tarjoaisin? Puttepossu aloittaisi tietysti jäätelöstä, tarjoaisi välipalaksi jäätelöä ja lopettaisi jäätelöön. Aikuiset eivät käytä jäätelöä ja ovat sittenkin kummastuttavan yksipuolisia kakkuineen ja kahveineen. Meidän ikäluokkamme on ihanasti siltä väliltä, vapaa valitsemaan ja kokeilemaan! Ennakkoluuloton, tulevaisuuksia tapaileva tarjoiluohjelmani käsittää näin ollen esimerkiksi seuraavaa:

SAUNARETKI HUVILALLE

syksyllä tai keväällä *(jolloin maa on paljas)*
Nuotioperunat
piimä
talvella *(hiihtoretkenä suoritettu)*
Kiukaalla paistettu lenkkimakkara
uuniperunat
leipä, voi, kuuma tee



KALEVALAN PÄIVÄN KUTSUISSA

harrastan tietysti kansallisia ruokia. Nyt juuri on sopiva tilaisuus osoittaa, että nuorisokutsujen tarjoilu voi olla myös selvää ruokaa. Seuraavana neljä vaihtoehtoista ehdotusta:

I Uunipuuro ohraryyneistä
voi, maito
II Pottikukko, ruisleipä
voi, piimä
III Karjalanpiirakat
munavoi, maito
IV Perunapiirakat, voi
maito tai piimä



KAVERIKATSELMUS

ei ole tyttöjä varten. Kutsujen isäntänä en tarvitse tyttöjen apua edes tarjoilun järjestämisessä, koska olen sopinut äidin kanssa että saan tarjota kavereille teen kanssa voileipiä ja makkaran ja juuston osaan kyllä itsekin "lätkiä" leivän päälle. Makeannälkään teen piparkakkuleivoksia äidin piparkakkuvarastosta. Ja vettähän osaa keittää kuka tahansa ja kaataa sen teelehtien päälle . . .

Voileipiä
Piparkakkuleivoksia
Teetä
—
Omenia



NYYTTIKESTIEN JÄRJESTELYISTÄ

sovin tarkkaan jokaisen vieraan kanssa. Päätetään, syödäänkö voileipiä, munkkeja, pullaa vai piirakoita. Jos päädytään tavanomaiseen kahvitarjoiluun, sovitaan, että yksi tuo pullan, toinen puolet pikkuleivistä, kolmas toisen puolen. Pari tyttöä huolehtii kakusta, itse tarjoan huoneiston lisäksi kahvit ja muun mahdollisen juotavan. Jos taas sovitaan voileivistä, tuo yksi leivän, toinen voin, kolmas osan päällysteistä jne. Ruokalista voisi olla vaikkapa seuraava:

Muna-anjovis voileipiä
suolalihavoileipiä
Omenapiirakkaa
kahvia
Myöhemmin: Maito-mansikkajuoma

KUUTAMOKUTSUT

tuovat sanana mieleen Lin Jutangin ja teen juonnin. Hyvä, huolellisesti valmistettu tee tuntuu sopivan erikoisen hyvin kuutamoon. Kiinalainen filosofi ei hyväksyisi teen kanssa nautittavaksi mitään "leipää", koska lisäkkeet hävittävät teen hienon aromin. Mutta suomalaisille teineille on suotava jotain mahan täytettä — kuutamossakin. Kuutamokutsujen "menu" näyttää näin ollen seuraavalta:

Teetä
Paahtoleipää, voita, hilloa tai sosetta
kaurakakkuja



KUTSUT KUKKASADON KORJAUSAIKAAN

Tervetuliaisjuomaksi: Hunaja-sitruunamehu
Myöhemmin: Omenatorttu
Kylmä kaakao, koristeena kermavaahtoa ja suklaalastuja



PALMUSUNNUNTAIN RETKI

päätyy vanhempieni kesähuvilalle tai maaseutukotiini. Pitkän ulkonaolon ja reippaan kävelyn tai hiihdon jälkeen kaivataan kuumaa juotavaa, jonka kanssa tarjoan leipomiani korppuja. Kun joukko on lämmennyt, syödään retkeläisten mukana olleet eväät emännän tarjoaman maitolasillisen kanssa.

Kuuma viinimarja-vadelmamehu
grahamkorppuja, voita

—

Eväsvoileipiä
maito

”ERI KANSALLISUUDET KOHTAAVAT”

on eräs muoto naamiaisista. Tarjoilu määräytyy emännän ”kansallisuutta” myöten, jonka emäntä taas puolestaan joutuu valitsemaan melkeinpä sen mukaan, minkä maan tavoista ja tottumuksista hän eniten tietää. Luulen esiintyväni ranskattarena, koska Ranska on gastronomien luvattu maa. Ranskalaiset rakastavat keittoja, siispä:

Keittoa à la jeune fille finlandaise
patonkeja
Juomana yleisjanoon: sekoitettu kylmä viinimarjamehu
(punaista ja mustaa, mikäli mahdollista, hiukan vadelmaa)



HYVÄNTEKEVÄISYYSKUTSUT

Kuuma juustokastike
patonkeja

—

Omenoita (appelsiineja)



NAISKUTSUT ISOÄIDIN TAPAAN

ovat ainoat varsinaiset kahvikutsuni ja siitä syystä myös kaikkein suuritöisimmätkin!

Vehnänen
Pehmeä piparkakku
Kolmen lajin leivät (vastaamassa isoäidin ”seitsemää sorttia”)
Kahvi

—

Parasta lienee sopia etukäteen parhaan ystävättäreni kanssa ”sivustatuesta”. Kahvi, kerma ja sokeri sekä leivonnaiset tarjoillaan vieraille kaikki samalta tarjottimelta. ”Aputyttö” hoitaa kahvin kaadon ja kerman ja sokerin tarjoamisen, emäntä itse kiertää leivonnaistarjottimen kanssa.



Ohjeet:

Nuotioperunoita ja -makkaraa varten on tehtävä kaksi eri nuotiota. Perunanuotio heti perille saavuttua, koska siihen on synnyttävä kunnollinen hiillos, ennenkuin perunat voidaan kaivaa tuhkaan hautumaan. Perunat pestään ja kaivetaan sitten kuumaan tuhkaan, työnnetään kepillä tuhkaa pitkin hiilloksen alle, missä ne saavat hiljakseen hautua noin tunnin verran. — Perunoiden kypsymistä odotellessa rakennetaan toinen nuotio makkaranpaistoa varten. Jokainen paistaa oman makkarapalasensa ja hankkii sitä varten tarpeeksi pitkän makkaratikun (jos valinnan varaa on, on katajainen tikku paras tähän tarkoitukseen). Nuotion yläpuolella makkaraa paistettaessa on oltava varovainen, ettei pinta kärvenny liikaa, sisuksen pysyessä kylmänä. Makkaran kuumennusaika tällä tavoin on melko pitkä, mutta hauskassa seurassahan ei ennätä ikävystyä.

Talviretkelle on hankittava valmiina alumiinipaperissa olevaa saunalenkkiä. Paketti kypsennetään saunottaessa, se pannaan kiukaalle ensin kymmeneksi minuutiksi, sitten sitä käännetään ja annetaan sen vielä olla kiukaalla noin viitisen minuuttia.

Huvilan paistin- tai leivinuunia on joka tapauksessa lämmitettävä huoneiden lämmön vuoksi. Uunin arinalla kypsyvät pestyt perunat samoin kuin nuotiossakin. Kypsennysaika on noin tunti. Sekä uuni- että nuotioperunat ovat kaikkein maukkaimpia eri tavoin kypsennetyistä perunoista.



Uunipuuro

2 dl ohraryynejä
1 l maitoa
½ l vettä
suolaa
hiukan voita

Ohraryynit huuhdotaan hyvin ja pannaan voideltuun uunivuokaan. Päälle ripotellaan suolaa ja ryyneille kaadetaan maito ja vesi. Vuoka pannaan kohtalaiseen uuninlämpöön (200°) hautumaan. Puuro on kypsää noin kolmen tunnin kuluttua. Mitä pitempi haudutusaika on, sitä "makeampi" puuro saadaan. Lämpöä voi ensimmäisen tunnin jälkeen hiukan vähentää.

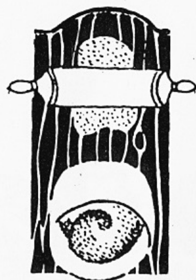
Pottikukko

2 kg muikkuja
tai 1 ½ kg pieniä ahvenia
200 g silavaa
suolaa
kuoreen: ruisjauhoja ja vettä

Syvä uunivuoka, mieluummin ruukku voidellaan hyvin. Peratut kalat huuhdotaan ja valutetaan ja ladotaan ruukkuun kerroksittain, väliin ripotellaan suolaa. Päällimmäiseksi pannaan kerros silavaviipaleita ja kanneksi ruisjauhoista ja vedestä vaivattu kuori, joka painellaan tiiviisti ruukun reunoihin. "Potti" pannaan pariksi kolmeksi tunniksi kohtalaiseen uuninlämpöön hautumaan (150°—200°). Syödään kylmänä ruisleivän ja piimän kanssa.

Karjalan piirakat

(30 kpl)



Kuori:	3 dl	vettä
		suolaa
	300 g	ruisjauhoja
	150 g	vehnäjauhoja
Täyte:	3 dl	riisiryynejä
	1 l	maitoa
	1 l	vettä
		suolaa

Vesi, jauhot ja suola vaivataan sitkeäksi taikinaksi, leivotaan paksuhkoksi tangoksi ja jaetaan 30 kakkaraksi, jotka painellaan jauhotetulla (ruisjauhoja) pöydällä kädellä litteäksi. Kakkarat kaaviloidaan ohuiksi kuoriksi. Täytteeksi keitetään puuro tavalliseen tapaan ja jäähdytetään sitä hiukan ennen kuorille jakamista. Täytettä pannaan jokaisen kuoren keskelle ja piirakoiden sulkeminen poimuttamalla aloitetaan keskeltä piirakkaa. Piirakat paistetaan hyvässä uuninlämmössä (275°) nopeasti (paistumisaika n. 10 min.). Uunista ottamisen jälkeen ne kastetaan kuumaan maitoon, jossa on hiukan voita ja pannaan päällekkäin, sekä peitetään pyyhkeellä siksi kunnes ovat jäähtyneet.

Perunapiirakat valmistetaan samoin, mutta täytteenä käytetään happamalla kermalla ja kananmunalla maustettua perunasosetta ja piirakat leivotaan pyöreiksi.

Piparkakkuleivokset

2 piparkakkua leivosta kohden
voita — juustoa — omenia

Piparkakut voidellaan "nurjalta" puolen. Voidellun piparkakun päälle pannaan ohut viipale juustoa, sitten omenaviipale, toinen viipale juustoa ja viimeiseksi toinen piparkakku kanneksi. Leivos on valmis.



Maito-mansikkajuomat

Yhtä maitolitraa kohden käytetään 1 dl mansikkamehua (vadelma-, lakka-, omena-, viinimarja-, ananas- tai appelsiinimehua). Makea mehu yhdistetään maitoon voimakkaasti vatkaten. Sekoitusastiaksi on valittava tarpeeksi tilava astia. Maitomehujuomat ovat paitsi terveellisiä, myös hyvin raikkaan makuisia ja piristäviä. Ne on tarjottava ehdottomasti hyvin kylminä.





Hunaja-sitruuna-mehuun

laimennetaan puserrettu sitruunamehu vedellä ja maustetaan maun mukaan hunajalla. Sopiva hunajamäärä on esim. ruokalusikallinen lasillista kohden. Jos hunajaa on vähän, voi mehun osaksi makeuttaa sokerilla.



Kaurakakut

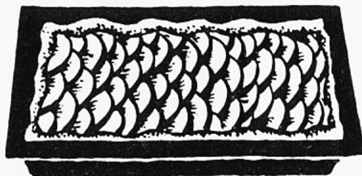
1		muna
2	kkp	sokeria
2	kkp	voisulaa
4—5	kkp	kauraryynejä
2	rkl	vehnäjauhoja
1	tl	leivinpulveria

Muna ja sokeri hierotaan sekaisin, voi lisätään joukkoon, sen jälkeen jauhot, joihin leivinjauhe on sekoitettu sekä viimeiseksi kauraryynit. Taikinasta nostetaan lusikalla pellille pieniä nokareita, väliin jätetään tilaa leviämiselle. Kaurakakut paistetaan hyvässä uuninlämmössä (250°) 7—10 minuuttia.

Omenatorttu

4—5		omenaa
		sokeria
		kanelia
2		kananmunaa
1	kkp	sokeria
½	kkp	voisulaa
½	kkp	kermaa
3	kkp	vehnäjauhoja
2	tl	leivinpulveria

Omenat paloitellaan ja siemenkodat poistetaan. Palasten päälle ripotellaan sokeria. — Kananmunat ja sokeri vispataan, joukkoon lisätään kerma ja voisula koko ajan vatkaten sekä viimeiseksi jauhot, joihin leivinpulveri on sekoitettu. Taikina kaadetaan laakeaan vuokaan, joka on hyvin voideltu ja korppujauhotettu. Omenapalat ladotaan kauniiseen järjestykseen pinnalle, niille sirotellaan vielä runsaasti sokeria ja kanelia ja torttu pannaan kohtalaiseen uuninlämpöön (200°—225°) 30—40 minuutiksi.



Grahamkorput

½	l	vedensekaista maitoa
2	rkl	hiivaa
2	tl	suolaa
½	dl	siirappia
200	g	voita
½	kg	grahamjauhoja
3—400	g	vehnäjauhoja

Taikina vaivataan tavallisen vehnästaikinan tapaan, mutta jätetään melko löysäksi. Kohonneesta taikinasta leivotaan pikku pullia, jotka muodostellaan hieman soikeiksi, ja painellaan litteiksi. Korput paistetaan hyvässä uuninlämmössä (250°) noin 10 min. Ne halkaistaan haarukan avulla repimällä ja kuivataan miedossa jälkilämmössä. Syödään voin tai marmelaadin kanssa.

Keitto à la jeune fille finlandaise

(1 litran annos, jota voi suurentaa vierasmäärän mukaan)

1	l	lihalientä (kuutioista valmistettua)
1		muna
½	dl	kermaa
2		porkkanaa
		pala selleriä
½		palsternakkaa
		hiukan vettä, suolaa
		valkopippuria

Kasvikset leikataan aivan ohuiksi, lyhyiksi tikuiksi, jotka kiehautetaan pehmeiksi hyvin pienessä, suolalla maustetussa vesimäärässä. Lihaliemi kuumennetaan kiehuvaksi, tarjoilukulhossa vatkataan muna ja kerma ja kuumaa lihalientä lisätään pienin annoksin joukkoon koko ajan hyvin vatkaten. Lopuksi lisätään keittoon keitetyt kasvistikut vesineen ja keitto maustetaan vielä valkopippurilla. Keiton kanssa tarjotaan patonkeja tai ranskanleipää ilman voita paksuina paloina tai suoraan patongista murtaen ranskalaiseen tapaan.



Kuuma juustokastike

¼	kg	sulatejuustoa
1	dl	kermaa
		valkopippuria
2	rkl	hapanta, punaista viinimarjamehua

Vesihauteeseen — kiehuvaan, pieneen vesimäärään — asetetaan tarjoiluastiaksi sopiva emalikulho, johon juusto pannaan pilkottuna. Kun juusto on sulanut, sekoitetaan siihen kerma ja astian voi nostaa suoraan liiden levylle, mutta sitä on koko ajan huolellisesti sekoitettava siksi,



kunnes kastike on kiehuvan kuumaa. Se nostetaan liedeltä ja maustetaan valkopippurilla ja viinimarjamehulla. Kulho kannetaan keskelle juttupiiriä patonkien seuraksi. Jokainen taittaa patongista haluamansa kokoisen palasen, kastaa sen juustokastikkeeseen ja syö.



Pehmeä piparkakku

2		kananmunaa
325	g	sokeria
3	dl	hapanta kermaa (tuorekin käy)
100	g	hienoksi rouhittua mantelia
1	tl	kardemummaa
1 ½	tl	soodaa
1	tl	kanelia
1	tl	inkivääriä
1	tl	neilikkaa
1	dl	hillottua appelsiininkuorta
		voisulaa
350	g	vehnäjauhoja

Munat ja sokeri vatkataan. Kerma, johon sooda on liuotettu, vispilöidään joukkoon. Sen jälkeen lisätään mantelit ja mausteet, voisula ja viimeiseksi jauhot. Taikina kaadetaan hyvin voideltuun, korppujauhotettuun vuokaan ja paistetaan kohtalaisessa uuninlämmössä (225°) noin 45 minuuttia.



Kolmen lajin leivät

300 g	voita	2	munaa
200 g	sokeria	2 tl	leivinjauhetta
400 g	vehnäjauhoja		

lisätään:	vaniljaa
kaakaota	karvasmanteliöljyä

Voi ja sokeri vaivataan vaahdoksi, joukkoon lisätään kananmunat sekä viimeiseksi jauhot, joihin leivinjauhe on lisätty. Taikina jaetaan kolmeen osaan, joista yksi osa värjätään kaakaolla, yksi maustetaan vaniljasokerilla ja yhteen osaan lisätään muutama tippa karvasmanteliöljyä.

Värjätty taikina leivotaan palloiksi, jotka painellaan haarukalla litteiksi, vaniljalla maustettu osa leivotaan pieniksi rinkeleiksi ja viimeinen osa tangoiksi. Paistetaan hyvässä uuninlämmössä (250°) 7—10 min.

Valmistaisinko oikein kutsukortit? Toivon joskus saavani luvan kutsua koko meidän luokan meille; silloin on hauska piirtää jotakin hassua "tolppailmoitukseksi" luokan taululle. Mutta tällä kertaa se ei käy päinsä. Tietysti voisin soittaa jokaiselle tai kuiskata asiasta ja antaa sanan kiertää. Mutta enkös minä jo päättänyt järjestää kutsuistani parasta mahdollista alusta loppuun?

Siis kutsukortit.

Kutsukorteiksi sopivia kortteja ja kuoria saan lähimmästä paperikaupasta. Ostaminen tuo kuitenkin merkinnän köyhänmiehen menoarvioon, joten voin yhtä hyvin valmistaa ne itse. Mielikuvitusta käyttämällä voin sitä paitsi panna tarkoittamani juhlamielialan käymisen alkuun jo kutsun saapumisesta lähtien! Mitä tarvitsen? Kovaa paperia tai pahvia, vanhoja lehtiä, sakset, kyniä ja liimaa. Ehkäpä jostain löydän vielä nimipäivä- tai joulukorttinivaskankin — niistäkin voin leikata "kuvitukseksi" sopivia palasia. Asia on kyllä parinkin illan puuhailun arvoinen.

Mitä kutsukortista tulee ilmetä? Aika, paikka, kutsuja, kutsun aihe, sen mahdollisesti aiheuttama pukeutuminen tai muu lisätoimenpide, ja se kuvin tai sanoin ilmaistu "tule tällä mielellä".



Leikkaan jäykästä pahvista "munan" jonka päällystän kirjavalla paperilla. Itse kutsun tekstaan sisäpintaan.



Kuutamokutsukortin valmistan tummansinisestä tai mustasta pahvista, "kuu" hopeanvärinen. Tekstintekoon käytän valkoista vesiväriä.



Kutsut isoäidin tapaan . . . Kutsukorttina kakkupaperi.



Iloisin värein kaksin puolin värjätty paperi taitetaan nelikulmioksi siten, että kutsun sanamuoto jää sisälle – "kalevalaisen" yksinkertainen muotoilu.



Tervetuloa maantieteellisen seurueen iltaan eri kansallisuuksien pariin.

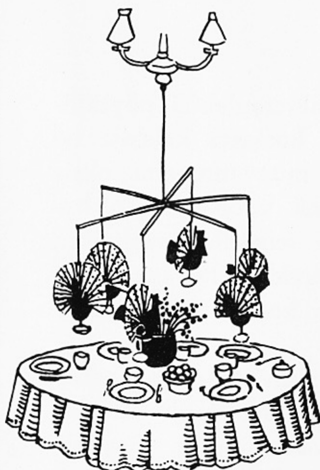




Koira tai kissa — silmissä kutsujen kestoaika — saa tässä "kielen kertoa" kutsuistani . .

Saman tien voin valmistaa myös hauskat pöytäkortit

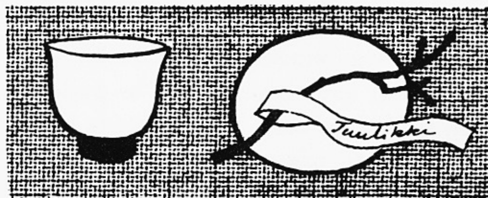
Mahdollisuudet ovat rajattomat — esimerkiksi näin:







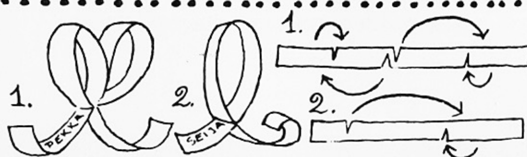
Kukkakeppi, ompelulankaa, sanomalehtipaperia ja pahvia-mobile ripustetaan lamppuun tai nastalla kattoon.



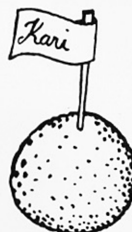
Kun kuu paistaa ... Mustaksi maalattu oksa ja "Lin Jutangmainen" silkkipaperinauha.



Kukkaset vanhoista onnittelukorteista tai aikakauslehdistä, kääreeksi kakkupaperi; isoäidin-tyylinen pöytäkoriste on valmis.



Leikkaan pitkähkön suikaleen jäykästä valkoisesta paperista; huomaa piirrosten halkiot. Sopii käytettäväksi muulloinkin kun Kalevalanpäivänä.



Appelsiini on eri kansallisuuksieni maapallona, ja uljas lippu ilmoittaa paikan omistajan.









Jäykähköstä paperista leikatut kissa ja koira pysyvät itse pystyssä.

Yhtä tärkeää kuin koristelu on tarpeettomien huonekalujen ja kallisarvoisten koriste-esineiden siirtäminen varmempaan talteen kutsujeni ajaksi, sellaisia hongankolistelijoita me nykyisin olemme. Sitä parempi, mitä enemmän tyhjää tilaa! Sekä koristamisesta että huonekalujen siirtelemisestä selviävät isäntä ja emäntä yhteistoimin tunnissa parissa ennen tilaisuuden alkua.

Serpentiinien ja kreppipaperinauhojen vetäminen nurkasta nurkkaan ja sinne tänne on tietysti helppoa. Mielestäni sellainen koristelu kuitenkin on vanhanaikaista ja hälisevää — ja siivoamisen kannalta mahdollisimman epäkiitollista! Paitsi nykyaikaisempaa myös huokeampaa koristelua edustaa luonnosta kerättyjen lehtien, kukkien ja oksien harkittu asettelu; syksyllä pihlajanmarjaterttuja tai punertavia vaahteranlehtiä pöytäliinalle; kimppu korkeita kaisloja tai koristeellisiksi muovautuneita oksia (saatavissa minä vuodenaikana hyvänsä) kapean seinätilan verhoiksi; suunnaton vihreiden heinien muodostama vihko koriin tai saviruukkuun.

Sitomalla monivärisen ilmapallokimpun lampun alapuolelle tai ympärille voin saada aikaan jännittävän ja iloisen valaistuksen. Tenhoisan valon — jos kutsujen tunnelma on siten viritetty — saan saviruukkuihin sijoitetuista kynttilöistä. — Kynttilät ovat hauskoja myös pullojen suilla, on vain huolehdittava siitä, ettei tali pääse valumaan suoraan pöydän pintaan. Puutuopit ja kupariastiat ovat kauniita sekä koriste-esineinä että tarjoiluastioina. Vanhasta puidenkantokorista esille pistä-



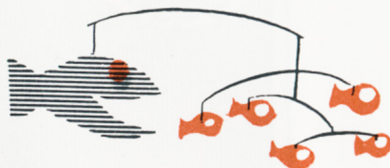




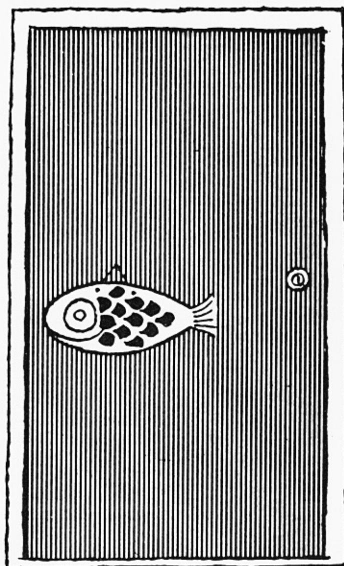


vät krysanteemit tai ranskanleivät luovat lämpimän kodikkaan tunnelman.

Himmeli muodostaa aina kauniin yksityiskohdan. Jos aikaa jää, voin helposti itse valmistaa sekä muovipuikkohimmeleitä että erilaisia mobileita. Jälkimmäisten raaka-aineiksi tarvitsen ohutta rautalankaa ja lehdistä, postikorteista tai värillisestä paperista leikattuja mielivaltaisia kuvioita, eläimiä, ukonpäitä yms.



Kyökkikutsuissani en peittele puhtauttaan kiiltelevää pesupöytää liinalla — sen kiiltävää pintaa vasten heijasteleva lasisarja muodostaa jo sinänsä erään koristelun yksityiskohdan. Kulahtanut pinta peittyy taas sopivasti olkiliinan alle. Kun keittiökalusteet ovat yleensä melko värittömiä tai yksipuolisesti sinertäviksi tai vihreiksi maalattuja, luo punainen tai muu lämmin ruutu- tai raitamallinen liina tai palanen nykyaikaista painettua kuviokangasta keittiökuvaan iloista tasapainoa huokuvan väriläikän. Särvittävän sämpylätarjoilun aion kattaa savi- ja puuastioin vanhanaikaiselle, mustapintaiselle rautaliedelle. Luulen, että päätän illan ohjelman nakinkärventämiseen liedensuun avotulella.







Naamion nenä = soittokellon nappi
Kalan silmä samoin

Aion koristaa myös ulko-ovemme. Koska asumme kerrostalossa, en tietenkään voi kiinnittää siihen teddykarhua toivottamaan vieraitani tervetulleiksi — tai pikkuveikon postitorvea, jolla vieraat voisivat töräyttää merkiksi saapumisestaan. Jokin hauska kuvasarja tai suurikokoinen naamio riittänee — jos oikein kiire tulee, kukkakimppu ja värikäs tervetuloa-toivotus.

Viimeistään $^{1}/_{2}$ tuntia ennen vieraiden saapumista kilahtaa ovikello ensimmäisen kerran — menen avaamaan: illan isäntä ja emäntä siinä kohtaavat toisensa, juhla-asuisina, hermostuksesta punaisina. Käydään vielä kerran lävitse illaksi suunniteltu ohjelma, huolehditaan huonekalujen siirtämisestä jos sellainen on tarpeen, tarkistetaan vaatepuut, pöytäkortit, viimeistellään tarjoilun alkuunsaattaminen, tarkistetaan levyvarastot ja soittimen neula, jos on aiottu myös pyörähdellä illan mittaan. Kun vieraat saapuvat, sujuu kaikki moitteettomasti — mikä onkin tärkeätä, sillä tunteja ei voi venyttää ja olisi sääli joutua kuluttamaan niitä toisarvoisten järjestelytoimenpiteiden tähden hukkaan.

Tuuletan hyvin ennen vieraiden tuloa. Raikkaan viehättävän, tuskin huomattavan tuoksun saan aikaan polttamalla teevadilla muutaman tilkan eau de colognea.



Meikäläistä kutsutunnelmaa tuppaa vaivaamaan kuuluisa suomalainen alkukankeus — jos vierainani on pelkkä oma poppoo joka tuntee kotini ja toisensa lukemattomista epävirallisista yhdessäoloista ennestään, kykenemme tietysti huolettomalla rupattelulla hyppäämään tämän ikävän kansallisen "ohjelmanumeron" ylitse. Nyt kun olen aikonut kutsua mukaan poppooseen kuulumattomiakin, keskenään vähemmän tuttuja kestiystäviä, saan luultavasti varautua siihen että äänet takertuvat kurkkuun ja rupattelua ei synnykään. Jompikumpi meistä — isäntä tai emäntä — voisi tietysti sellaisessa vaiheessa rynnätä levysoittimen luokse ja asettaa viimeisen suosikkilevyn soimaan. Mutta voi sittenkin käydä, että saamme soittaa monta levyä kuulematta muuta kuin huokauksia "ihana" ja "tuosta minä niin tykkään". Siis sama tilanne kuin juostaessa lyhyitä matkoja kansainvälisillä kilpakentillä: juoksusta niin tykätään, mutta alkukankeus on pitkänpuoleinen. En tiedä mikä lääke pätisi juoksijoille; meitä varten sensijaan on olemassa montakin hyväksi koettua reseptiä. Mausteena niissä kaikissa on yksi ja sama: leikkimieli ja vapauttava nauru.

Silloin kun kutsut alkavat tarjoilulla, voin hiukan etukäteen askarrellen valmistaa "parikortteja". Jo eteisessä ojentaa isäntä kullekin vie-



raalle tällaisen kortin puolikkaan. Voin käyttää postikortteja tai leikkaan värillisestä paperista sydämiä, porsaita, mökkejä ym. — silloin tietysti etsintä kohdistuu sopivaan samanmuotoiseen palaseen. Korteissani voi myös olla jonkin eläimen kuva — etsintä tapahtuu nyt määkimällä, kotkottamalla, hirnumalla jne. kunnes löytyy toinen samoin ääntelevä. Tai voin tekstata niihin hauskan säkeen runosta tai iskelmästä, jonka voin olettaa useimpien tuntevan — nyt on vain löydettävä se, jonka kortissa on saman säkeen jatko tai alku. Hiukan vaikeamman tehtävän voin saada aikaan piirtämällä korttiparin, jossa toisessa on itse aihe ja toisessa edellisestä puuttuva yksityiskohta, esim. seepra ja sen raidat, verkko ja kala, kukkaistutus ja kastelukannu. Parikortteja käyttäessäni en luonnollisestikaan tarvitse varsinaisia pöytäkortteja; mikäli en sitten käytä sellaisiksi pelkkiä parikortteja tarkoittavia symboleja, korkkieläimiä, kukkakimppuja, samalla tavoin kuvitettuja pöytäkortteja jne. ilman asianomaisten nimiä.

Jos olen suunnitellut tarjoiluni myöhemmäksi tai en tahdo määritellä istumajärjestystä, voin käyttää toisenlaisia keinoja alkukankeuden hävittämiseksi. Isäntä esimerkiksi kiinnittää jo eteisessä kunkin tulijan selkään lapun, joka ilmaisee hänen henkilöllisyytensä — Olavi Salonen, Aleksis Kivi, Gregory Peck, Kleopatra tms. Jokainen yrittää tuntea itsensä kyselemällä asiasta toisilta, jotka voivat vastata ainoastaan kyllä tai ei. Tällä tavoin joutuu jokainen vuorollaan arvaamaan mikä rooli hänelle on annettu — hauskuushan voi jatkua illan mittaan sitkeällä "lestissä pysymisellä". — Runsaammin etukäteisvalmisteluja vaatii "aarteen etsintä": tarjoilun ensimmäiset suupalat (tai miksikäs ei jokin hassu pikku tehtäväkin) piilotetaan. Tämä piilottelu ja ohjeitten esittely on suoritettava ennen vieraiden tuloa hyvin huolellisesti niin että viitteet todellakin johtavat kulloinkin oikeaan paikkaan. Isäntä tarjoaa pikku korista lappuja, joiden neuvojen mukaan on lähdettävä kiertelemään paikasta toiseen etsimään "aarretta", josta ei vielä tiedä, mikä

se on. Ohjeet ovat vähän salaperäisiä, mutta niistä täytyy kuitenkin voida päästä perille. Tästä syntyy tavallisesti hyvin hauskaa hyörintää. Esimerkiksi lapussa on lause "Ruusujen ja kielon takaa oraakkeli ohjeet jakaa". Eräässä sohvatyynyssä on kieloja ja ruusuja. Nyt on vain mentävä tutkimaan sitä, ja kas, sen taakse on nuppineulalla kiinnitettynä lappu:

Ei elo oo ruusuilla tanssimista,
sä aattele arkista kulkemista!
Kun tännekin tullessas oven sä suljit,
niin viisaiden neuvojen ylitse kuljit.

Runo on tulkittava niin, että eteisen kynnysmaton alla on jotakin mitä pitää ottaa huomioon. Siellä onkin paperilappu:

Ylennetään, alennetaan, niin käy
vuorotellen,
palkan saat sä sivistyksen puoleen
kurkotellen.
Arvaa, mistä kirjaviisas aina neuvot
löytää!
Eräs teos kyllä vastaa, kun sen
puoleen töytää.
Koeta, selittääkö sulle vaikka
"Herkkupöytää".

Kirjahyllyn keittokirjassa pitäisi olla sana "h e r k k u p ö y t ä". Kun ottaa kirjan hyllystä, putoaa odotettu "aarre" sen päältä.

Tai toinen ketju. Lapussa säkeistö:

Täällä hilpeys kukkii valloillaan,
sitä peittämään ei pysty verhotkaan.
Päinvastoin — ja tästä et sinäkään
suutu —
sua ohjaa verhojen keltainen ruutu.

Huoneen ikkunaverhot ovat keltaruutuiset ja yhden ruudun taakse on nuppineulalla kiinnitetty seuraavan sisältöinen kirje:

Älä etsi vain elämän juhlapuolta,
myös tarvitaan arkista ruokahuolta!
Missä tehdas on kotoisten ateriain,
siellä aikaa seurataan tarkoin ain'.
Sen ajan näyttäjän päällä pysyy
tieto. — On viisas ken sitä kysyy.

Yksinkertaisemmin tulkittuna se merkitsee sitä, että on mentävä keittiöön ja sieltä kellon päältä etsittävä lappu:

"Itsesi tunne!" sanoi Sokrates viisas,
ja muutakin viisautta hänellä piisas.
Tunnetko itsesi? Löydätkö kuvas?
Sen takana jotakin hyvää on luvass!

Ratkaisu: Eteisessä on peili, josta näkee kuvansa ja sen takaa löytyy "aarre". Ketjujen valmistelu vaatii kyllä sekä aikaa että huolellisuutta, mutta tulos on hauska ja harvinaisuudellaan viehättävä.



Leikki ässänä hihassa. Leikkisimmekö vai emmekö leikkisi? Meidän poppoomme on viime aikoina alkanut muuttua perin araksi leikkien suhteen. Kuitenkin jokainen myöntää että leikkiminen esimerkiksi tanssin tai muun ohjelman lomassa on hirveän hauskaa. Koska en ole vielä tässä vaiheessa varma, minkä teeman valitsen kutsuilleni, en myöskään osaa kuvitella, miten ajankäyttö tulee illan mittaan jakautumaan sen ja tarjoilun ja mahdollisen tanssin kesken. Luulen että joka tapauksessa mietin varalle pari leikkiä, jotka voin "kuolleen hetken" uhatessa vetäistä ässänä hihastani!



Tavaamme esinein

Leikitään 3—4 henkilön ryhmissä, joista kukin yrittää määräajan kuluessa löytää ja keksiä esineitä, joiden nimien alkukirjaimista muodostuu leikinjohtajan esittämä sana. Jos tavattava sana on esim. joulu, on leikkijöiden löydettävä vaikkapa juomalasi, omena, upokas, lusikka ja unikirja. Kilpailu kiristyy luonnollisesti sitä mukaa, mitä pitempi ja useampia samoja sanoja sisältävä perussana annetaan.

Meri ja kalat

Tuolit — yksi vähemmän kuin leikkijöitä — asetetaan seläkkäin kahteen riviin. Leikkijät istuvat tuoleille, kukin valitsee itselleen jonkin kalan nimen. Se heistä joka jää ilman tuolia, on ”meri”. — Nyt alkaa ”meri” juosta tuolien ympäri, ja sitä mukaa kuin hän huutaa kalojen nimiä, tulee näiden lähteä seuraamaan häntä. Kun hän huutaa ”vastatuuli”, kääntyvät kaikki vastakkaiseen suuntaan. Jos hän sanoo ”meri on tyyni”, pitää kaikkien löytää itselleen istuin. Se, joka jää ilman, on vuorostaan ”meri”.

Ilmapallo- ja luutaviesti

Kaksi ryhmää asettuu rinnakkaisjonoihin lähtöviivalle. Kummankin ryhmän ykkönen saa ilmapallon ja varsiluudan tai -harjan. Kun merkki annetaan, lähtevät he ”lakaisemaan” ilmassa keikkuvaa palloaan vastakkaiselle seinälle ja sieltä sitten takaisin kakkoselle, joka luudan saatuaan jatkaa viestin kuljetusta. Ensin valmistunut ryhmä on tietysti voittanut kilpailun.

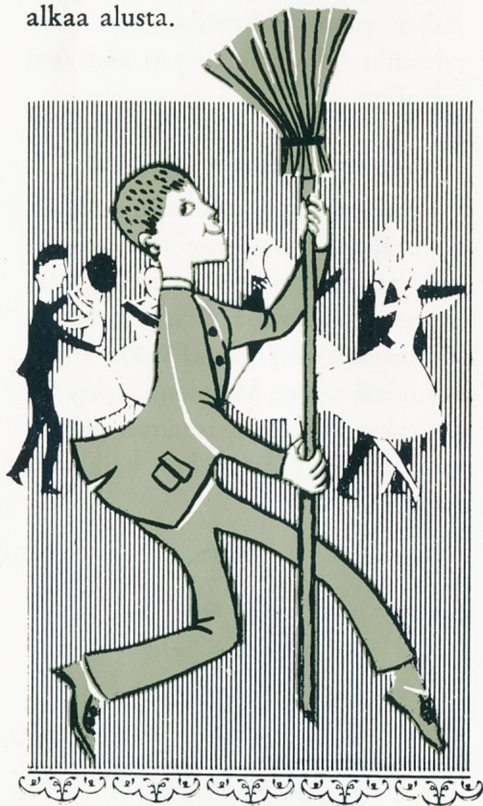
Sormustimen etsintä

Leikinjohtaja on huomaamattomasti pistänyt sormustimen sormeensa ja kehottaa leikkijöitä etsimään sitä huoneesta. Löytäjä ei saa koskettaa sormustinta eikä ilmeelläkään osoittaa missä se on; huomionsa tehtyään hän yksinkertaisesti istuutuu paikalleen. Leikki päättyy kun kaikki istuvat.



Luutavalssi

Valssin alkaessa joku pojista on saanut parikseen luudan. Pyörähdettyään sen kanssa muutaman kerran hän pudottaa sen lattialle — kaikki pojat jättävät samanaikaisesti omat daaminsa ja etsivät itselleen uuden. Tytöt jäävät seisomaan paikoilleen. Se pojista, joka jää ilman daamia, saa luudan uudeksi parikseen, ja leikki alkaa alusta.



Perhevalssi

Asetutaan piiriin, tytöt parinsa vasemmalle puolelle, seistään käsi kädessä. Jalanheitto etuviistoon, matalasti, ensin omaan pariin päin, tytöillä vasen, pojilla oikea jalka. Sama alusta vieraaseen pariin päin, tytöt oikea, pojat vasen jalka. Tämän jälkeen pyörähtää tyttö valssiaskelin pojan ohi tämän oikealle puolelle, piirissä vastapäivään siis. Poika auttaa tyttöä ohjaamalla tätä vasemmalla kädellä. Uudelleen alusta suuressa piirissä jatkaen siten, että neljännessä vaihdossa seuraa tanssiote; tämän parin kanssa tanssitaan kuusitoista tahtia. Tämän jälkeen muodostetaan taas piiri ja leikki alkaa alusta. Musiikiksi sopii mikä tahansa vauhdikas valssi, mm. Kostervalssi.

Perhevalssista on olemassa lisäksi mm. seuraava muunnos. Alkuasento sama kuin edellä. Ensimmäisellä tahdilla käydään askel piirin keskustaan ja takaisin ja poika pyöräyttää tytön kerran tanssiotteella ympäri, oikealle puolelleen. Tartutaan taas käsi käteen piiriksi ja toistetaan näin alusta, kunnes neljännen parin kanssa taas tanssitaan kuusitoista tahtia piirin liikkuessa vastapäivään.

Korrekti tapa huomauttaa kutsujen päättymisestä olisi mukava tietää. Helpointa lienee merkitä jo kutsukortteihin selvin numeroin silloin ja silloin — siis esim. 3. 10. klo 18—22.30. Hiukan ennen määräaikaa voi illan isäntä leikillisesti muistuttaa asiasta. Jos vanhempani lähtevät kutsujeni ajaksi pois kotoa, muodostuu heidän palaamisestaan itsestään selvä kutsujen päättymismerkki. On hauskinta, jos vieraat lähtevät yhtäaikaa. Yhtäaikaisesti katkaistu ilonpito — jota kutsuillani toivottavasti tulee muodostumaan — pääsisi silloin päättymään pienen eteishälinän merkeissä, mutta eipähän myöskään syntyisi epäröivää, pitkitettyä lähdöntekoa. Yhteislähdössä voisi isäntä myöskin paremmin huolehtia siitä, että pojat saattavat kaikki tytöt turvallisesti kotiovelle asti — minä ainakin pitäisin sellaista hyvän käytöksen mukaisena.

Mitä meidän jälkeemme? —

Paperiroskaa, melkoinen kasa pestäviä astioita, paikoiltaan siirretyt huonekalut — jos ei enempää sekasortoa. Nopeastihan minäkin ne siivoilisin huomisaamuna; pelkään vain että äiti ennättää aloittaa ennen minua, sellainen huolehtija kun hän on. Meitä on kymmenen henkeä kutsuillani — kävisiköhän meidän suoriutua siivoamisesta yhteistuumin? Viimeinen puolituntinen varmaan riittäisi jos rivakasti tartutaan toimeen. Sillä aikaa kun pojat lakaisevat ja kantelevat huonekaluja paikoilleen ja keräävät pestävät astiat, huolehtivat tytöt keittiön siivoamisesta. Pari tyttöä asettuu pesupaljun ääreen. Muutama astiapyyhe esille — ja astiainkuivauksestakin selvitään muutamassa minuutissa! Aion ainakin kokeilla... aamulla ei sitten enää ole tarpeen muu kuin lattian puhdistaminen, ja sen äiti kyllä malttaa jättää minun tehtäväkseni. Mutta tiskipöydän vuorta hän varmasti ei kykenisi vastustamaan!

Emännän (isännän) huolenpito vieraistaan ei rajoitu suinkaan tarjoilun ja äänilevyvaraston hankkimiseen — hänen tulee myös pitää silmällä ettei kukaan jää liiaksi syrjään. Miltei joka kutsuilla on oma ns. ujo vieraansa. Meillä se todennäköisesti tulee olemaan luokan ongelmalapsi Maila. Hän luultavasti seisoo muiden takana, istuu ovensuussa, vetäytyy kirja- tai lehtikasan ääreen, vaikenee... hänhän on "syrjäänvetäytyvä". Jo se että kutsun hänet mukaan merkitsee minun puoleltani toivomusta että hänellä olisi kutsuillani hauskaa. Joskus toiste voin kutsua hänet uuden kerran tutustumaan kirjoihini, eikö totta? Mitä minun sitten olisi tehtävä. Huutamalla muiden äänekkään ilonpidon ylitse "piristyhän toki, Maila" tai huomauttamalla kahdenkesken että "ethän sitten istu koko iltaa tuppisuuna, Maila" tai "sano nyt edes jotakin" vaiennan hänet varmasti ja lopullisesti — koskapa hän kerran on ujo. Isäntänä voin osoittaa esimerkkiä toisille pojille huomaamalla hänen mukanaolonsa niin rupattelutuokion kuin leikin ja tanssinkin aikana. Emäntänä voin kiinnittää parin poikatoverini huomiota häneen — hiljaa kahdenkesken; hyvänen aika, hänhän voi pohjimmiltaan olla kuinka mielenkiintoinen ja räiskähtelevä tahansa, mehän vain emme yksinkertaisesti tunne häntä! — Jos ujo vieraani on toinen Masan jumppaseuran pojista, kysyn tietysti Masalta mikä kaveria kiinnostaa — urheilu, lukeminen, elokuvat: voin vaihtaa hänen kanssaan pari sanaa niistä asioista. Jos se ei auta, turvaudun seuran muihin jäseniin niinkuin Mailan tapauksessa. Kunhan vain muistaisin erään asian: ettei äänekäs ilonpito ole ainoa ilonpidon laji! Jos joku ei puhu tai naura yhtä paljon kuin toiset, mutta liittyy muuten seuraan viihtyvän näköisenä, ovat asiat varmasti isäntäväen kannalta katsoen niinkuin niiden pitäisikin olla. Ja: äänenkäytön noustessa yli toivottujen rajojen on minulla talonväkenä täysi oikeus huomauttaa siitä. Toivottavasti ei huumorinlahjani petä sillä hetkellä; asian kaikki ymmärtävät, ilkeätä kieltä ei.



Jos vanhempani tulevat mukaan esittelen heille parilla sanalla ne vieraistani, joita he eivät ennestään tunne. Olen kerran aikaisemmin vastaavanlaisessa tilanteessa tehnyt päinvastoin: esitellyt vanhempani parilla sanalla vierailleni — enkä tee sitä enää koskaan. Jokainen tietää, että minulla on maailman parhaat vanhemmat — niinhän heillä itselläänkin on. "Käyttäytykää ihan niinkuin vanhempani olisivat meidän ryhmämme jäseniä", on typeristä typerin lause. Eivät he sitä kuitenkaan ole, mutta silti meillä voi olla hauskaa yhdessä! Sen vuoksi on turha kangistaa tilannetta niin, ettei kumpikaan puoli tiedä mitä sanoisi tai tekisi. On sekä ujoja nuoria että ujoja vanhempia. On sulavasanaisia nuoria ja sulavasanaisia vanhempia. Kun annan vanhempieni solua joukkoon ilman ennakkoattribuutteja, käy kaikki paljon helpommin.

Jos minulla on käytettävissäni magnetofoni, haluan mieluummin sitä käytettävän yhteiseksi iloksi kuin yhteistä iloa lopulta häiritsevään, yksityiseen suunpieksäntään. Ohjelman kokoonpanosta riippuu, pidänkö magnetofonin esimerkiksi pöydällä vai kätkenkö sen jonnekin huomaamattomaan paikkaan, jolloin se vasta illan lopuksi — ehkä yhteisen loppusiivouksen jälkeen — otetaan esille kuunneltavaksi.

Jos joku vieraistani haluaa esiintyä, soittaa, laulaa, lausua, kertoa kaskuja, pidän huolen siitä että hän saa tilaisuutensa — mutta liiallisen esiintymisinnon hillitsen, koska minusta ei ole hauskaa saattaa ketään tovereistani toisten huvittuneen pitkanteon kohteeksi enempää kuin pakottaa muita pitkäpiimäiseksi muodostuvan yksinesiintymisen kättentaputtajiksi.

Ex tempore-puheet ovat hauskoja silloin kun ne todella ovat ex tempore-puheita. Velvoittamalla jonkun vieraistani pitämään puheen saan kuulla luultavasti pelkkää kankeata jokapäiväisyyttä — tunnelma, jota oli ollut tarkoitus nostaa, laskeekin.

Niin on kutsuni pidetty — ja kaikesta jäljellä vain hauskat muistot. Asia, josta tuskin voin vihjaista vierailleni mutta josta itse aion huolehtia, jos minut puolestani kutsutaan jonkun toverini kotiin, on yhteisen kiitoskortin lähettäminen kutsujenpitäjän vanhemmille — kauniin kukkakimpun saattamana.



Kuvitus ja lay out:
VERONICA LEO-HONGELL

Helsinki 1969
KIRJA-MONO OY